
Die Scholle

früher „Der Ostmärker"

Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 4 Bromberg, den 24. Januar 1937

Schadet der Frost unseren Pflanzen?

Von Dr. Hermann Herberge.

So gewohnt und fast alltäglich uns auch die Beobachtung sein mag, daß die Bäume und Sträucher im Herbst ihre Blätter verlieren und im Frühling wieder neue bekommen, daß aus der eben noch gefrorenen Erde Schneeglöckchen und Narzissen und andere Osterblumen ihre Blüten erheben, deren Pflanzendasein das übrige Jahr ganz unscheinbar ist, in Wahrheit erleben wir doch damit ein großes Wunder. Die Mannigfaltigkeit der Pflanzenwelt offenbart sich in der merkwürdigsten Weise auch im Verhalten der einzelnen Arten gegenüber den Temperaturschwankungen, die in unserer Zone die Jahreszeiten kennzeichnen, und wer sich mit den Lebensbedingungen der ausdauernden Pflanzen im Freien beschäftigt, wie es der Landmann, der Gärtner und der Gartenbesitzer tun müssen, dem kann der Ausdruck „Winterhärte" manchmal Kopfzerbrechen machen.

*

Wir wissen, daß die Sträucher und Bäume unserer heimischen Wälder jeder vorkommenden Winterkälte widerstehen, ebenso wie zahllose Kräuter auch nach dem strengsten Winter wieder erscheinen, während eine Reihe unserer Kulturpflanzen wie Bohnen, Gurken, Kürbisse, Tomaten, Mais und Hirse nicht einmal dem Frost einer einzigen Nachtstunde ausgesetzt werden dürfen. Dazwischen gibt es aber auch Pflanzen, die das eine Mal Kälte vertragen, das andere Mal nicht. Es kommt z. B. vor, daß auf vorjährigen Kartoffeläckern übersehene Knollen Blätter treiben und aus den auf den Komposthaufen geworfenen für wertlos gehaltenen Dahlienknollen die üppigsten Büsche wachsen, obwohl sie im Winter für sie lebensgefährlichen Kältegraden ausgesetzt waren. Umgekehrt hat es großes Aufsehen erregt, daß im Ausnahmewinter 1928/29 viele Zwetschenbäume abstarben, an deren Winterhärte man vorher nicht gezweifelt hatte. Dagegen fochten die 30 Kältegrade, die auch Nußbäumen und sogar Tannen damals gefährlich wurden, den aus subtropischen Gegenden stammenden Götterbaum, den kalifornischen Mammutbaum, den kleinasiatischen Flieder und die Edelkastanie nicht an. Vielhundertjährige Efeustöcke an alten Burgmauern verdorrten, aber die Weinreben in der gleichen Lage blieben gesund.

*

Was Pflanzen an Kälte aushalten können, dafür liefert uns Sibirien Beispiele. In Jakutsk und Werchojansk beträgt die mittlere Januartemperatur 46 Grad unter Null, und trotzdem gibt es dort viele Kräuter und Sträucher, deren oberirdische Teile dies vertragen. Sogar kräftig wachsende Birken und Lärchen trifft man dort. Die unreifen Früchte, die Blüten und Blütenknospen, die saftigen Blätter, mit denen eine dort heimische Löffelkrautart vom Winter überrascht wird, setzen ihr Wachstum im nächsten Sommer einfach fort. Das ist eine erstaunliche Widerstandsfähigkeit, denn bei uns sind im allgemeinen nur die holzigen Stämme und Zweige, die Laub- und Blütenknospen, die immergrünen Nadeln und vor allem die Samen, wenn sie im Herbst wasserarm geworden sind, unempfindlich gegen Frost. Bei manchen immergrünen Gehölzen kommt es darauf an, wie lange der Frost auf sie einwirkt. Sie leiden unter langer Dauer mäßigen Frostes unter Umständen mehr als unter kurze Zeit dauerndem starken Frost. Die saftigen Stengel und Blüten der bekannten Kapuzinerkresse werden bei einem Grad Kälte sofort schwarz, aber dem abgefallenen reifen Samen kann die größte Kälte nichts anhaben.

*

Von Bedeutung für die gute Überwinterung unserer Gehölze ist auch ihr Entwicklungszustand, und deshalb ist das Wetter des Sommers und Herbstes nicht minder wichtig als das des Winters. Die Gärtner sprechen hier vom Ausreifen des Holzes. Durch das Eindicken des Zellsaftes kann sich nämlich die Pflanze vor Frostschaden selbst schützen, und dieser Vorgang wird durch trockenes, warmes Herbstwetter gefördert, während das nach kühlen, regnerischen Herbstwochen grün in den Winter gehende Holz empfindlich ist. Besonders bei Rosen kann man dies beobachten. Für die niedrigen Pflanzen, vor allem die Kräuter, zu denen unter diesem Gesichtspunkt auch unsere Wintersaaten zu rechnen sind, bildet der Schnee den besten Schutz gegen Kälte. Die lufthaltige Decke von Eiskristallen hält die aus dem Kosmos herabstrahlende Kälte vom Boden ab und die Erdwärme zurück. Je weicher und lockerer der Schnee sich lagert, umso mehr Luft bindet er, umso schlechter leitet er Kälte und Wärme. Aber auch hier gibt es eine Grenze. Während eine fingerdicke Schicht Schnee schon merklich schützt, ist mit einer handspanndicken Lage schon die größte Wirkung erreicht. Unter dieser Decke hält sich dann die Bodentemperatur ungefähr auf dem Nullpunkt. Der Vorteil besteht gerade in der Gleichmäßigkeit der Temperatur, denn am wenigsten zuträglich ist den Pflanzen das oft sich wiederholende Gefrieren und Auftauen, wie es bei ungeschütztem Boden im Spätwinter mit dem Wechsel von Tag und Nacht verbunden ist. Dadurch entstehen sogar an der Südseite von jungen Baumstämmen nicht selten Wunden, die schwer wieder verheilen.

Ein lehrreiches Beispiel für die Wohltat der Schneedecke haben wir in manchen Alpenpflanzen, wie sie heute gern in sogenannten Steingärten auch im Tieflande an-

gesiedelt werden. Sie erweisen sich hier nicht als winterhart, weil für sie der mildere, aber oft fast schneelose Winter dieser Gegenden schlechtere Lebensbedingungen schafft. In Laubwäldern übernimmt das abgefallene Laub die Rolle des Schnees, und namentlich in den mitteleuropäischen Buchenwäldern erhalten sich die Blätter des Waldmeisters, des Lungenkrautes, der Haselwurz, des Leberblümchens und anderer Kräuter unter der starken Laubschicht grün bis zum nächsten Frühling.

Landwirtschaftliches.

Getreidewanzen.

Eigentliche Getreidewanzen, die sich ausschließlich auf diese Pflanzenart beschränken, gibt es bei uns nicht: sie schmarotzen zum größten Teil auf Unkräutern, von wo aus sie das Getreide befallen. Wie G. Kunike in Heft 1 (1937) des „Nachrichtenblattes für den Deutschen Pflanzenschutz" mitteilt, sind von wirtschaftlicher Bedeutung in Deutschland nur die Arten Eurygaster (E. maura und E. austriaca), Aelia (A. rostrata, A. acuminata und A. klugi) und Carpocoris (C. fuscispinus), die sämtlich zur Familie der „Schildwanzen" (Pentatomidae) gehören. Die Wanzen befallen am liebsten Weizenkörner, und zwar zu Zeiten der Dürre in vermehrtem Maß. Doch konnten im letzten Jahr keine größeren Schäden durch die Schmarotzer festgestellt werden.

Aufschlußreich ist ferner eine Reihe von Versuchen, die mit den drei genannten Wanzenarten auf dem Versuchsfeld in Dahlem vorgenommen wurden: man brachte 88 Eurygaster, 52 Aelia und 17 Carpocoris getrennt auf drei gleichartige, mit Weizensorten besetzte „Zelte". Bei der Nachprüfung nach der Ernte ergab sich bei Eurygaster, daß 86,2 Prozent der Körner normal waren, dagegen 13,4 Prozent durch Anstich verkümmert und nur 0,4 Prozent einen Stichfleck aufwiesen; bei Carpocoris waren 81,5 Prozent normal, 16,3 Prozent verkümmert und 2,2 Prozent mit Stichfleck; bei Aelia endlich fand man 73,1 Prozent normale Körner, 22 Prozent verkümmert und 4,9 Prozent mit Stichfleck. Bis jetzt sind noch keine erfolgversprechenden Bekämpfungsverfahren gefunden worden, es kommt also hauptsächlich auf sachgemäße Vorbeugung an.

O. H.

*

Schorffeste Kartoffelsorten.

Den langjährigen Bemühungen des Reichsnährstandes ist es gelungen, einige schorffeste Kartoffelsorten auf Grund von streng wissenschaftlich durchgeführten Schorfprüfungsversuchen festzustellen und in die Reichssortenliste aufzunehmen. Wie Dr. Schlumberger in Heft 3 (1937) der „Mitteilungen für die Landwirtschaft" berichtet, kann man sogar bei den weniger anfälligen Sorten durch zielbewußte Düngung und durch Einschaltung gutgeratener Gründüngung die Stärke des Befalls wesentlich vermindern. Der Schorfbefall früher Sorten ist übrigens weitaus schwankender, als der von späten Sorten.

Als Ergebnis wurde folgendes festgestellt: als praktisch schorffest gelten die Sorten „Aal" (E. Modrow), „Ackersegen" (Böhm), „Jubel" (Richter), „Treff-Aß" (Zitzewitz) und „Weißes Rößl" (Zwehl); als ziemlich widerstandsfähig sind die Sorten zu bezeichnen: „Edelragis" (Ragis), „Erdgold" (P. S. G.), „Ovalgelbe" (Böhm) und „Robinia" (v. Kameke); weniger widerstandsfähige Sorten sind jedoch „Altgold" (Raddatz), „Estimata" (Paulsen und Hölscher) und „Lichtblick" (Trog). Die sonstigen, in der Reichssortenliste 1936 angeführten Kartoffelsorten sind hingegen alle mehr oder weniger schorfanfällig.

L. St.

Geflügelzucht.

Frühbruten — Hahnbruten?

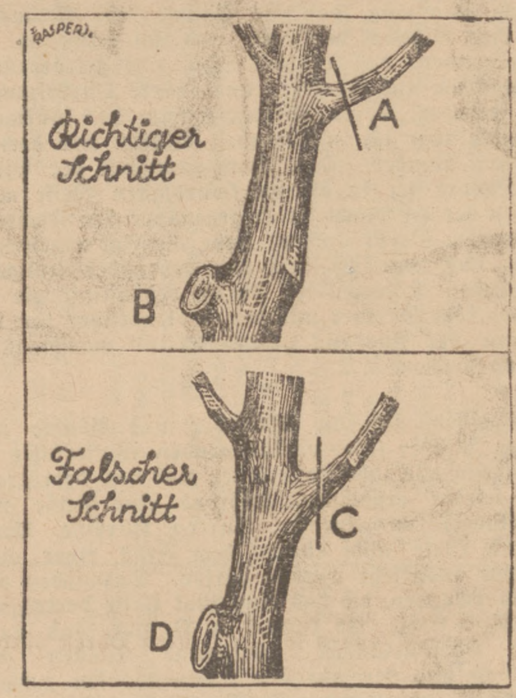
Verschiedene Hühnerzüchter wollen die Erfahrung gemacht haben, daß bei Frühbruten weit mehr Hähne ausgebrütet werden, als bei späteren Bruten. Manche Züchter wollen dies sogar mit Zahlen genau beweisen können. Dies wird darauf zurückgeführt, daß die Hähne im ersten Frühjahr weit kräftiger sind, als im Sommer, so daß im Sommer die Henne bei der Vererbung stärker hervortritt als der Hahn. Bei schweren Hühnerrassen soll dieser Unterschied zwischen Frühbruten und Spätbruten in der Zahl der ausgeschlüpften Hähne und Hennen allerdings weniger stark hervortreten, als bei leichten Hühnerrassen.

Albin Michel.

Obst- und Gartenbau.

Wie werden größere Äste abgesägt?

Das Absägen größerer Äste kann aus verschiedenen Gründen nötig werden, wie Astbruch durch Unwetter, Schneelast, zu starker Fruchtbehang oder beim Auslichten zu dichter Kronen und vor allem beim Köpfen der Krone zwecks Umveredlung. Dieses Köpfen muß mit größter Vorsicht geschehen, da es nicht selten vorkommt, daß ganze Rindenstreifen oft bis in den Stamm hinein mit abgerissen werden, besonders wenn der Baum im Saft steht. Solche Verletzungen vermeidet man am besten durch stückweises Absägen der betreffenden Äste, und zwar so, daß jeder Ast (ohne Ausnahme) dort, wo der Schnitt erfolgt, erst von unten angesägt wird. Ein so behandelter Ast wird niemals „schlitzen". Hat man den Ast auf diese Weise ge-



nügend entlastet, dann geht man an den Hauptschnitt heran. Man sägt wiederum erst von unten an, dann ringsherum bis ins Holz greifend und nun erst folgt der durchgehende Sägeschnitt.

Folgendes ist bei dieser Arbeit noch zu beachten:

Die Wunde soll nie größer als unbedingt nötig sein, weil sie dann um so schwerer verheilt. Stumpfen dürfen niemals stehen bleiben; sie trocknen sonst nach und nach ein und fassen auch das gesunde Kernholz des Stammes an. Die Schnittfläche muß immer glatt am Stamm enden, wobei unten eine kleine Verdickung der Auswuchsstelle des betreffenden Astes stehen bleibt. Wird diese Verdickung mit entfernt, so verzögert sich das Überwallen der Schnittfläche. Waagerecht liegende Wundstellen sind wegen des Eindringens von Feuchtigkeit, die Fäulnis hervorruft, möglichst zu vermeiden.

Ein gewissenhafter Baumpfleger wird es zum Schlusse nicht unterlassen, alle größeren Schnittflächen mit entsäuertem Baumteer oder kaltflüssigem Baumwachs zu verstreichen. Diese kleine Ausgabe macht sich immer bezahlt.

Hängt Futtertöpfe auf!

Wer die Natur und damit auch die Vogelwelt liebt, wird in der Winterzeit die Verpflichtung empfinden, den Sängern in Wald und Flur den „Kampf ums Dasein“ durch regelmäßige Fütterung zu erleichtern. Der Gartenfreund hat dazu noch die weitere Verpflichtung: seinen Helfern gegen das Garten-Ungeziefer den schuldigen Dank abzutragen. Sachgemäßes Füttern der bei uns überwinternden Vögel sollte daher eine selbstverständliche Winterarbeit sein!



Die verschiedenen Möglichkeiten dazu sind ja bekannt. Beliebt sind die aufzuhängenden Futterringe, die mit Fett und Samen gefüllten Kokosnußschalen. Da diese heute nicht mehr zu beschaffen sind, sei auf die Verwendung kleiner Blumentöpfe hingewiesen, die sich für diesen Zweck bestens bewährt haben. Durch das Bodenloch wird ein Stäbchen geführt: unten länger (beim umgekehrten Topf!) für den Anflug, und oben nur etwas herausragend, damit noch ein Draht zum Aufhängen daran befestigt werden kann. Sonnenblumen- und Hanfsamen werden zwischen aufgelöstes Fett (Rindertalg) gemischt und in die Töpfe gefüllt, die natürlich von Zeit zu Zeit nachgesehen und ergänzt werden müssen. Gartenmeister Steffek.

Viehzucht.

Verwendung von Gerstenspreu als Futtermittel.

Die Spreu von allen Getreidearten bildet eine sehr gute Ergänzung für Heu und Futterstroh. Ein Beimengen von Spreu zu den anderen Futtermitteln zwingt außerdem die Tiere zu ausgiebigem Kauen und Einspeicheln des Futters, wodurch eine bessere Aufnahme durch die Verdauungsorgane gewährleistet ist. Deshalb wird Roggen-, Weizen- und Haferspreu von jedem Bauern und Landwirt als wertvolles Futter behandelt. Ebenso läßt sich Gerstenspreu, die oft mißachtet und auf den Komposthaufen kommt, ohne Gefahr mit bestem Erfolg verfüttern, wenn man gwisse Vorsicht walten läßt.

Bei der Verfütterung von trockener Gerstenspreu an Rinder können im Maul und Schlund der Tiere Reizungen, Entzündungen, sowie kleine Verletzungen durch die feinen Widerhaken der Grannen hervorgerufen werden, durch die Strahlenpilze eindringen und die bekannten Geschwülste erzeugen. Wenn den Rindern reichlich Wasser zur Verfügung steht, wie es bei Selbsttränkeanlagen der Fall ist, wird diese Gefahr sehr gemildert. Mastrindern wird in vielen Fällen stets ohne Gefährdung unbehandelte Gerstenspreu verfüttert, höchstens mischt man sie längere Zeit vor dem Verschütten mit Schlempe, geschnitzten Runkeln, frischen oder eingesäuerten Zuckerrübenschnitzeln usw., wodurch die Spreu weich und geschmeidig wird.

Soll die Gerstenspreu dagegen an Milchkühe und Jungvieh verfüttert werden, dann ist es besser, sie vor dem Verfüttern zu brühen. In Brennereiwirtschaften kann man die Gerstenspreu mit Schlempe mischen, solange diese noch heiß ist. Beim Einsäuern von Rübenblatt kann man die Gerstenspreu sorgfältig in dünnen Schichten dazwischenstreuen. Zweckmäßigerweise kommt bereits auf den Grund der Grube eine Schicht Gerstenspreu, die den nach unten absickernden Saft aufsaugt. Die Grannen weichen dabei gut durch und vergären. Sie werden dann nicht nur selbst ein gutes Futter, sondern tragen zum Gelingen der Vergärung stark wasserhaltiger Futtermittel bei. Außerdem mindert die Spreu den Durchfall, der bei Verfütterung von Sauerfutter häufig aufzutreten pflegt. Verschmutzte, modernde Spreu eignet sich natürlich nicht zum Einsäuern. Bereits vorrätige Spreu müßte daher bis zu ihrem Gebrauch trocken lagern. Zum Einsäuern nicht benutzte Spreu wird am besten mit Melasse gemischt und dann eine Zeit lang liegen gelassen. Sie erhitzt sich dabei, wodurch die Grannen ihre schädliche Wirkung verlieren. Schon beim Dreschen der Gerste ist darauf zu achten, daß die Gerstenspreu nicht verschmutzt wird. Sie muß dann trocken und luftig aufbewahrt und öfters mit Hilfe von Kartoffelgabeln umgearbeitet werden. Roth.

Pferd und Glatteis.

Mit dem Winter beginnt für unser Pferd oft eine schlechte Zeit mit noch schlechteren Straßenverhältnissen. Gefürchtet wird mit Recht besonders das Glatteis, weil es gar zu schnell und leicht zum Sturz führt. Auf diesen Fall muß jeder Pferdebesitzer vorbereitet sein. Er muß auch wissen, wie man ein gestürztes Pferd wieder hochbringt. Nicht Peitsche oder Grobheiten, sondern unterstützende Handgriffe sind dabei am Platz.

Zunächst macht man das am Boden liegende Tier frei von Strang und Deichsel. Dann legt man die Vorderfüße zum Aufspringen zurecht. Der Boden wird so mit Sand bestreut bzw. mit Säcken, Stroh oder Decken belegt, daß Vorder- und Hinterfüße sofort festen Grund unter sich haben. Der Fuhrmann stellt sich einige Schritte vor das Pferd, faßt mit der linken Hand den rechten und umgekehrt den andern Zügel lang und straff, wobei er etwas anzieht. Ein zweiter Mann hebt am Schwanz etwas an und ruft dem Pferd ermutigend zu. Gelingt das Aufstehen auf diese Weise nicht, so zieht man, wenn das gestürzte Tier auf dem Brustbein liegt, einen Gurt, eine Leine oder einen Strick unter der Brust dicht hinter den Vorderbeinen durch und unterstützt das Pferd durch allmähliches Heben auf beiden Seiten. Solche Hilfen mit gutem Zureden helfen meist rasch, das verängstigte Tier wieder in die Höhe zu bringen. Mit Geschrei, Peitsche und Hebestangen bleibe man einem gestürzten Pferd fern, solche Dinge machen das Übel nur noch schlimmer. Zech.

Aus der Praxis.

Gefrorene Äpfel.

Gefrorene Äpfel müssen möglichst bald verwendet werden. Man soll diese Früchte am besten in einen kühlen Raum bringen, wo sie, ohne Schaden zu nehmen, allmählich wieder auftauen. Grundfalsch wäre es, sie in geheizte Räume zu bringen oder gar sie an den Ofen zu legen, wodurch sie völlig an Geschmack einbüßen.

*

Gefrorene Eier.

Man lasse in einer Schüssel, welche ganz frisches, kaltes Wasser enthält, etwas Salz zergehen und lege dann die Eier in das Wasser. Sie sind nach etwa einer halben Stunde wieder zu gebrauchen.

*

Gefrorene Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden geschält und ohne Wasser in einen Topf gebracht, welcher, nachdem der Deckel luftdicht geschlossen ist, auf das Feuer gestellt wird. Die Kartoffeln werden so durch die aus ihnen selbst sich entwickelnden Dämpfe zum Kochen gebracht und haben dann denselben Geschmack wie tadellos gesunde Kartoffeln.

Warum immer dasselbe?

Neue Kochrezepte werden immer wieder erfunden. Alle Kochkünstler rechnen es sich zur Ehre an, ein neues Gericht „kreiert“ zu haben. Aber die Zusammenstellung unserer Mahlzeiten bleibt doch letzten Endes immer wieder die gleiche. Besonders die Durchschnittshausfrau hat nicht soviel Zeit und Muße, Neues auszuprobieren, und so stehen die Gerichte in ihrer Zusammenstellung fest wie die zehn Gebote. Man weiß es immer schon im voraus: Hammelfleisch und — grüne Bohnen, Blumenkohl und — Schnitzel, Makkaroni und — Schinken, Gänsebraten und — Rotkohl!

Fleisch, Fische, Gemüse und Teigwaren einmal auf neue Art zusammengestellt auf den Tisch zu bringen, scheint vielen Hausfrauen riskant, sie bringen einfach nicht den Mut dazu auf. Und doch wird in vielen Fällen die Familie dankbar sein, wenn, da schon die Gerichte die gleichen sind, wenigstens die Zusammenstellung einmal eine andere ist!

Da ist z. B. der Fisch. Die meisten von uns glauben immer, nur Kartoffeln paßten zum Fisch, Gemüse? — unmöglich! Aber versuchen wir einmal folgendes:

*

Hecht mit Teltower Rübchen.

Die Rüben (möglichst große) werden geputzt, gewaschen und in Scheiben geschnitten. Nach und nach wirft man diese in kochendes Wasser, das dabei kochend bleiben muß. Sind die Rüben weich, tut man Salz, wenig Zucker, Pfefferkörner und Schwitzmehl dazu, sie dürfen nicht braun werden. Der Hecht wird gereinigt und in Stücke geschnitten, mit Salz, Gewürzen und Zwiebeln in Wasser abgekocht. Von der Fischbrühe wird etwas zu den Rüben gegossen, die Soße muß sämig sein. Man füllt die Rüben auf eine Schüssel, die Hechtstücke werden darum gelegt.

*

Makkaroni mit Hecht,

ein winterliches Gericht. 250 Gramm Makkaroni werden gargekocht, dann ablaufen lassen. Einen Hecht von 1 Kilogramm in Salzwasser mit Gewürzen weichkochen, dann entgräten, zerpflücken. In eine gebutterte Form eine Lage Makkaroni legen, mit Parmesan bestreuen, ein paar Löffel Béchamelsoße darübergießen, dann eine Lage Hecht. Diese wiederholen, zum Schluß Makkaroni, Béchamel, Käse und Butterflocken. Im Ofen eine gute Stunde backen.

*

Beefsteaks mit Paprika.

Beefsteaks werden gebraten, mit Salz und Pfeffer gewürzt, auf in Butter grillierten Brotkrusten angerichtet und warm gestellt. In die Pfanne, in der die Beefsteaks brieten, 2 Löffel gehackter, in Butter gerösteter Zwiebel legen, mit zwei Zehntelliter Weißwein begießen, einen Teelöffel Paprika zufügen. Einkochen lassen. Mit drei Zehntelliter ungeschlagener Sahne mischen, einige Minuten kochen lassen, etwas Butter dazutun, die Soße passieren und über die Beefsteaks leeren.

*

Gerichte aus Konserven.

In der an Frischgemüse ärmeren Zeit wird oft die Frage „Was koche ich?“ für die Hausfrau zu einem verzweiflungsvollen Problem. Glücklicherweise bildet die Verwendung von Konserven da immer einen guten Ausweg. Wichtig ist natürlich vor allem, daß gute Konserven verwendet werden, bei dem kleinsten verdächtigen Beigeschmack sollte man die betreffende Büchse sofort zurückgeben, denn Konservenvergiftungen gehören mit zu den schwierigsten Erkrankungen. Niemals dürfen bereits geöffnete Büchsen mehrere Tage hindurch aufbewahrt werden. Sie sollen stets sofort entleert und in Porzellan- oder Glasgefäße umgefüllt werden. Sobald es wärmer wird, schützt man Gemüse und Kompotts vor dem Verderben, indem man sie, falls sie sich ein paar Tage lang halten sollen, zwischendurch öfter einmal aufkocht.

Gemüseauflauf.

½ Dose Spargel, ½ Dose Karotten, ½ Dose Erbsen, 1 ganzes Ei, 1 Dotter, saure Sahne, Mehl, Parmesan, 1 Eßlöffel Butter.

Die Gemüse werden einzeln, nachdem das Wasser abgegossen ist, in der Büchse erhitzt und dann in hübschen Mustern in eine feuerfeste Form geschichtet. Man quirlt ein Dotter in saurer Sahne ab, gibt ein ganzes Ei und etwas Mehl dazu, gießt die Flüssigkeit über die Gemüse, bestreut mit Parmesan, legt kleine Butterflöckchen obenauf und überbäckt im Rohr. Der Auflauf wird in der Form zu Tisch gegeben.

Gemüsesülze mit Fisch.

½ Kilo Fisch, 1 Dose Leipziger Allerlei, 12 Blatt Gelatine, Petersilienwurzel, Zwiebel, Essig, Zucker. Der Fisch wird mit Petersilienwurzel und Zwiebel gargekocht, von den Gräten befreit, in kleine Stücke zerpflückt und in eine Schüssel gelegt. Das Gemüse wird auf ein Sieb geschüttet, das Wasser mit Essig und Zucker abgeschmeckt, die Gelatine gewaschen, aufgelöst und dazugegeben. Nun schichtet man das Gemüse über den Fisch, gießt die Flüssigkeit darüber und läßt die Sülze an kaltem Ort erstarren. Die Sülze wird gestürzt und mit Bratkartoffeln zum Abendbrot gereicht.

Eier-Schoten.

½ Dose feine Schoten, 2 Eßlöffel Butter, 3—4 Eier. Die Schoten werden, nachdem sie gut abgetropft sind, in der Butter heiß gemacht. Man schmeckt das Gemüse mit Salz, ev. Pfeffer und einer Prise Zucker ab, zerschlägt die Eier, würzt sie und gibt sie über das heiße Gemüse. Man vermeide möglichst das Rühren, schüttele den Topf nur solange hin und her, bis das Ei anfängt zu stocken. Heiß anrichten.

Schichteierkuchen mit Spargel.

Eine Dose Spargel, 4 Eier, 4 Löffel Mehl, ¾ Liter Milch oder Wasser, 250 Gramm gewiegter Schinken, ⅛ Liter Sahne, Reibekäse oder Petersilie, Salz. — Aus den Eiern mit Mehl, genügend Milch oder Wasser, Salz nach Geschmack, sowie dem Reibekäse rührt man einen Eierkuchenteig, aus dem vier Eierkuchen gebacken werden. Auf erwärmter Schüssel werdn sie übereinander angerichtet, und zwar so, daß auf dem untersten Eierkuchen gewiegter Schinken ist, auf dem zweiten das Spargelgemüse, auf dem dritten wieder Schinken. Den obersten Eierkuchen überdeckt ein dickes Spargelgemüse, das mit Sahnensoße angerührt ist. Grüne Petersilie oder Reibekäse streut man darüber.

*

Geflügelfedern — richtig behandelt!

Im Rahmen der Schadenverhütung muß der sorgfältigen Behandlung auch der Federn besondere Beachtung geschenkt werden. Bekanntlich gehen jährlich Millionenwerte durch achtloses Wegwerfen der Federn dem deutschen Volksvermögen verloren. Vorbeugend sorge man für Sauberkeit in den Geflügelställen, um Verschmutzung des Gefieders zu vermeiden! Kotbretter sind anzubringen, die Sitzstangen nie stufenförmig zu befestigen, außerdem ist das Ungeziefer (Federmilben!) rechtzeitig zu vernichten. Beim Schlachten achte man darauf, daß die Federn nicht mit Blut besudelt werden.

Bei lebendem Geflügel rupfe man nur die weichen Daunenfedern und sondere diese nach Art (Hühner, Gänse, Enten), nach Form und Farbe (weiß und bunt) ab, wobei man sie gleich in saubere Körbe bringt. Bei geschlachteten Gänsen hebt man auch die langen Schwungfedern auf. Die Federn sind luftig und trocken aufzubewahren und beim Anfallen größerer Mengen (über ½ Kilogramm) sogleich an die nächstgelegene Eier-Kennzeichnungsstelle zu liefern. Denn bekanntlich vertragen rohe, ungewaschene Federn keine lange Lagerung. O. H.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.